

طريقة تحضير نودلز الأرز بالخضار

وقت التحضير: 30 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 150 غ أرز نودلز عريض
- 4 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 1 حبة عصير برتقال
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة نشاء الذرة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- 2 فص ثوم، مهروس
- 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم
- 2 حبة جزر، مقطع
- 1 حبة فليفلة حمراء، مقطع شرائح
- 2 حبة كوسا، مقطع شرائح
- 1 كوب لوبياء خضراء رفيعة
- 1 عود بصل أخضر، مفروم شرائح

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت ثم يضاف الفليفلة والكوسا واللوبياء والجزر وتقلب المكونات على نار متوسطة الحرارة لبضع دقائق.
2. في وعاء، تمزج صلصة الصويا مع السكر وعصير البرتقال والثوم والنشاء والزنجبيل.
3. تسلق نودلز الأرز في الماء المغلي بحسب التعليمات على العبوة ثم تصفى.
4. في القدر نفسه، تضاف الخضار الى النودلز ثم تضاف الصلصة وتحرك المكونات جيداً على نار متوسطة لتشتد الصلصة.
5. يقدم النودلز بالخضار ساخن في طبق عميق.